

CURSO **ON LINE**
VI

>>>>>>>>>>>>

- “Repensando los probióticos: de la desinformación a la innovación clínica”***

MÓDULO 4

"Alimentos que construyen, ingredientes que condicionan: impacto nutricional en la microbiota"

12-Dra. Ana Teresa Abreu y Abreu "¿Sin calorías pero con consecuencias? Efectos de los edulcorantes en la Microbiota"

13-Dra. Andrea Gonzalez "Nutrición inteligente: matrices, suplementos y hábitos para una estrategia prebiótica"

14-Dra. Bárbara Peters "Modulación de la salud metabólica a través de la microbiota intestinal: el rol de los probióticos"

15-Dr. Gabriel Vinderola "Postbióticos: nuevas definiciones para clásicas aplicaciones"

16-Dr. Gabriel Vinderola. Dra. Andrea Gonzalez- Dra. Romina Lambert - Dr. Gabriel Vinderola "Microbiota en los segundos 1000 días: rol de la fermentación en la nutrición"

MÓDULO 5

"Cambios Climáticos y Microbiota Los nuevos desafíos ambientales"

17-Dra. Marilyn Urrutia Pereira "Tu entorno habla: revelando el exposoma con la anamnesis ambiental".

18-Dr. Jorge Martinez "Cambio climático y enfermedades inmunoalérgicas: ¿El microbioma en riesgo?"

19-Dr. Vicente Navarro "Innovación en dermatología: modulación de la microbiota intestinal como diana terapéutica"

MÓDULO 6

"Del origen microbiano a la defensa inmunológica: dos miradas sobre la salud global".

20-Dr. Pablo Peña - Dr. Walter Sandoval "Estudio y comprensión del microbioma de poblaciones rurales e indígenas: Global Microbiome Conservancy-Paraguay"

21-Dr. Rosalino Vazquez López "Células dendríticas vs. Influenza: el rol clave del postbiótico Pulmonarom®"

22-Dr. Francisco Guarner Aguilar "Microbiota 360°: conectando ciencia, clínica y futuro"

CURSO **ASINCRÓNICO**

Exámen final requisito: al menos 70 % de las respuestas correctas.

Consultas durante la inscripción o desarrollo del curso:

✉ suporte@microbiotabuenosaires.com

ORGANIZA



AUSPICIA

